



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

IGP Côtes Catalanes

TRIBU BLANC 2025



Le Terroir Maury :

Situé au sud entre la Méditerranée et les Pyrénées au Nord Ouest de Perpignan, France. Un couloir naturel de 17 Km de long sur 4 Km de large. Vignoble de 1100 ha de marnes schisteuses noires.

Cépages:

Grenache blanc - Macabeu

Analyses:

13%

Rendement:

35 hl/ha

Vinification:

Pressurage direct en grappes entières. Fermentation à basse température, levure sélectionnée et fin de fermentation avec batonnage des lies. Mise en bouteille précoce

Elevage:

2 mois sur lies en cuve inox

Caractéristiques:

Robe blanche limpide et brillante. Au nez des notes fruitées (reine-claude, nectarine blanche), florales et de zeste de citron complètent l'expression aromatique. En bouche, le vin est rond et ample. Il présente une belle fraîcheur et une belle longueur.

Dégustation:

T° de service 8 à 12°C ou comme vous avez envie de l'apprécier

Accords mets/vins:

A l'apéritif avec des tapas, ou tout au long d'un repas avec du poisson grillé, des gambas ou encore un fromage de chèvre

Récompense:

Concours Bettane et Desseauve : Note 90/100